

## UNSER MENÜ

KRÄUTERRAHMSUPPE / PFIFFERLINGE

\* \* \* \*

Schwarzwälder Vitello  
zartes Kalbfleisch / Räucherforellencreme / Ruccola

\* \* \* \*

SCHWEINELENDCHEN / PFIFFERLINGE  
Rahmsauce  
Sommergemüse / Spätzle

oder

NORWEGER LACHS  
Avocado Selleriepüree Safransauce Botchips

oder

POLENTA – CORDON BLEU  
mit Grillgemüse-vegetarisch- (vegetarisch)

mit Bergkäse geschmelzt

\* \* \* \*

KROKANTPARFAIT / HEIDELBEERRAGOUT



# REBENTHOF

HOTEL · RESTAURANT

## VORSPEISEN

TAGESSUPPE 6<sup>40</sup>

LACHSKLÖSSLE / BLATTSPINAT / SAFRANSAUCE 9<sup>90</sup>

WILDKRAUTSALAT / GEHOBELTER BERGKÄSE 10<sup>90</sup>

CARPACCIO VOM RIND 14<sup>90</sup>

## HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL

-AUS DER KALBSHÜFTE GESCHNITTEN-  
ZITRONE / PREISELBEEREN / POMMES FRITES 22<sup>90</sup>

FRISCHE PFIFFERLINGE / A LA CREME  
SEMMEKNÖDEL / DAZU GRÜNER SALAT -VEGGI- 17<sup>90</sup>

NORWEGER LACHS /AVOCADO  
SELLERIEPÜRREE / SAFRANSAUCE / BROTCIPS 23<sup>50</sup>  
MAULTASCHEN „TRADITION“ ÜBERBACKEN  
MILDER SPECK / ZWIEBELN / KÄSE  
+ GRÜNER SALAT 18<sup>90</sup>

In allen unseren Speisen können Allergene enthalten sein. Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter  
Zusatzstoffe: Nitritpökelsalz <sup>2</sup> ( Schinken-Speck); -Säuerungsmittel Phosphat <sup>3</sup>



REBENTOF  
HOTEL · RESTAURANT

## HAUPTGERICHTE

WILDSCHWEINRAGOUT / PREISELBEEREN  
WEINBRAND-PFEFFERSAUCE / SPÄTZLE 19<sup>90</sup>

RINDERRÜCKENSTEAK  
- MEDIUM GEBRATEN -  
ZWEIERLEI KRÄUTERBUTTER  
GEMÜSE / BREITE POMMES FRITES 25<sup>90</sup>

POULARDENBRUST / KRÄUTERKRUSTE  
GEMÜSE / PFIFFERLINGSAUCE / SPÄTZLE 22

ZANDERFILET GEBRATEN  
MANDELN – ZITRONEN - BUTTER  
GEMÜSE DER SAISON / KARTOFFELN 24<sup>40</sup>

SALATPATTE / / JOGHURTDRESSING  
GEHOBELTER BERGKÄSE  
MIT POLENTA – CORDON - BLEU -VEGGI-  
17<sup>50</sup>  
ODER MIT GEBRATENER POULARDENBRUST  
19<sup>90</sup>  
ODER MIT TRANCHIERTEM RINDERRÜCKENSTEAK  
24

## DESSERTS

KROKANTPARFAIT / HEIDELBEERRAGOUT 8<sup>40</sup>  
CREME BRÛLÉE 7<sup>90</sup>

FRUCHTIGE SORBETS / OBSTSALAT  
-MANGO, HIMBEERE, PFIRSICH - 8<sup>90</sup>

In allen unseren Speisen können Allergene enthalten sein. Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser  
Mitarbeiter Zusatzstoffe: Nitritpökelsalz <sup>2</sup> ( Schinken-Speck ); .Säuerungsmittel Phosphat <sup>3</sup>

## GETRÄNKE

etwas spritziges.....

2019 Neuweierer Schloß Rodeck  
Riesling Sekt Trocken  
Baden-Badener Winzergenossenschaft 0,1l 5<sup>50</sup>

Aperol Spritz mit Neuweierer Rieslingsekt 0,1l 5<sup>50</sup>

Sherry Tio Pepe Fino Extra Trocken 5 cl. 4<sup>50</sup>

Campari\* mit Soda, Gin Tonic 4 cl 6<sup>50</sup>

alkoholfrei:

Sanbitter\* ( Campari Style )  
mit Soda Wasser –alkoholfrei- 4<sup>90</sup>

Crodino\* ( Kräuter-Bitter )  
mit Orange und Soda –alkoholfrei- 4<sup>90</sup>

\* mit Farbstoff



REBENTHOF  
HOTEL · RESTAURANT

**LECKERE HIESIGE WEINE IN DER 0,75 Flasche**  
unsere Empfehlungen

2018 Neuweierer Riesling Trocken „Urgestein“  
Weingut Holger Dütsch, Neuweier 28

2020 Sauvignon blanc Trocken  
Baden-Badener Winzergenossenschaft 25

2019 Grauburgunder „Trodden“ –süffig-  
Weingut Axel Bauer, Bühl 26<sup>50</sup>

2019 Neuweierer Mauerberg Riesling Kabinett -halbtrocken-  
Baden-Badener Winzergenossenschaft 24

2016 Neuweierer Mauerberg Riesling Trocken „SI“  
–mineralisch, intensiv-  
Weingut Maier Baden-Baden/Bühlertal 38

2019 Chardonnay Trocken „Umweg zum Glück“  
Weingut Nägelsförst, Varnhalt 33

2020 Riesling Trocken „Bergliebe“  
Weingut Nägelsförst, Varnhalt 31

2019 Weissburgunder Trocken  
Weingut Robert Schätzle Schloß Neuweier 27<sup>50</sup>

2020 Grauburgunder Trocken „Vorfrende“  
Weingut Nägelsförst, Varnhalt 29<sup>50</sup>

**LECKERE HIESIGE WEINE IN DER 0,75 Flasche**  
unsere Empfehlungen

**Rosé Weine:**

2019 Badisch Rotgold Rose „Trocken“  
( aus Grau- und Spätburgunder )  
Weingut Maier Baden-Baden/Bühlertal 26<sup>50</sup>

2019 Rose Trocken  
Weingut Robert Schätzle Schloß Neuweier 28

**„Spezielle“ Sommer - Weine:**

2020 Neuweierer Sauvignon Blanc Trocken  
Weingut Holger Dütsch, Neuweier 31

2020 er Rivaner Trocken ( „Müller-Thurgau“ ) würzig-süffig- leicht  
Affentaler Winzer, Bühl 24

2019 Viognier Trocken (Weisswein ) filigran-aromatisch-kräftig  
Weingut Axel Bauer, Bühl 35

2019 Qvinum Blanc  
( Cuvee aus Weissburgunder, Sauvignon Blanc, Riesling )  
Weingut Nägelsförst, Varnhalt 31

2017 Neuweierer Riesling Trocken „Mauerwein“  
-Mauerberg- Grosses Gewächs VDP  
Weingut Robert Schätzle Schloß Neuweier 46

## **LECKERE HIESIGE WEINE IN DER 0,7 Flasche**

### **Rotweine :**

2017 Neuweierer Altenberg Spätburgunder Rotwein Trocken  
Weingut Holger Dütsch, Neuweier 33<sup>50</sup>

2018 Qvinum Rotwein Cuvee Trocken  
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo)  
Weingut Nägelsförst, Varnhalt 33

2017 Umweger Stich den Buben  
Blaufränkisch/Lemberger Rotwein Trocken  
Weingut Holger Dütsch, Neuweier 29<sup>50</sup>

2015/18 Pinot Noir -Spätburgunder-Rotwein Trocken  
Weingut Axel Bauer, Bühl 27

2014 Cabernet Sauvignon Trocken  
Barrique  
Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen 38

2018 Cuvee Rot Trocken  
( Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot )  
Weingut Axel Bauer Bühl 29<sup>50</sup>

2018 Cabernet Franc & Merlot Rotwein Trocken  
„Signatur“ , Barrique  
Weingut Holger Dütsch, Neuweier 41

## GETRÄNKE

Peterstaler Mineralwasser Classic- Medium- Still 0,5l 5<sup>00</sup>

Peterstaler Mineralwasser Classic- Medium- Still 0,75l 5<sup>90</sup>

Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft

Apfelsaftschorle, Rhabarberschorle,

Fanta\* , Coca-Cola \* , Mezzo Mix\* , Coca-Cola light,

Schweppes Tonic, Bitter Lemon (mit Chinin) 0,2l 3<sup>70</sup>

Weisswein - Schorle 0,2l 4<sup>25</sup>

Traubensaft – Ingwerschorle vom Weingut Schloß Neuweier 0,2l 4<sup>25</sup>

## BIER

Fürstenberg Pils 0,3l 3<sup>70</sup>

Ketterer alkoholfreies Pils 0,33l 3<sup>70</sup>

Fürstenberg Weizenbier Hefe/ Kristall 0,5l 4<sup>40</sup>

Ketterer Weizenbier alkoholfrei 0,5l 4<sup>40</sup>





REBENTHOF  
HOTEL · RESTAURANT

**UNSERE OFFENEN WEINE** 0,2 Liter

2019 Altenberg RIESLING trocken  
Baden-Badener Winzergenossenschaft Neuweier

2020 RIVANER („Müller-Thurgau“) trocken würzig-süffig-leicht  
Affentaler Winzer, Bühl  
0,2 L 5<sup>50</sup>

2019 WEISSBURGUNDER trocken  
Baden-Badener Winzergenossenschaft Neuweier

2019 Mauerberg RIESLING mild-fruchtig  
Weinbau Erwin Basler Neuweier  
0,2 L 5<sup>90</sup>

2019 ROSE trocken  
Baden-Badener Winzergenossenschaft Neuweier

2020 GRAUBURGUNDER trocken  
aus biologischem Anbau  
Weingut Volker Maier Baden-Baden/Bühlertal

2018 Bühlertaler SPÄTBURGUNDER ROTWEIN trocken  
Baden-Badener Winzergenossenschaft Neuweier  
0,2 L 6<sup>40</sup>

2019 ROTWEIN MM trocken  
Cuvee aus Cabernet Dorsa, Spätburgunder, Merlot  
Affentaler Winzer, Bühl  
0,2 L 6<sup>90</sup> / glasweise 0,1 L 3<sup>50</sup>

2020 SAUVIGNON BLANC trocken  
Baden-Badener Winzergenossenschaft, Neuweier  
0,2 L 7<sup>40</sup> / glasweise 0,1 L 3<sup>80</sup>



REBENTHOF  
HOTEL · RESTAURANT

## ANGENEHMES DANACH

Schwarzwälder Kirschwasser 2 cl 4<sup>00</sup>

Schwarzwälder Mirabellenbrand 2 cl 4<sup>00</sup>

Schwarzwälder Zibärtli 2 cl 4<sup>50</sup>

Williams-Christ Birnenbrand 2 cl 4<sup>00</sup>

Riesling – Weinbrand („Grappa“) von Rudolphi  
-holzfassgereift- 2cl 4<sup>00</sup>

Williams Gold -mild und fruchtbetont - 2cl 3<sup>50</sup>

Grappa di Gavi -nativa- 2 cl 4<sup>50</sup>

Topinambur, Fernet Branca, Blutwurz 2 cl 3<sup>00</sup>

Cognac Hennessy, 2 cl 5<sup>50</sup>

Johnny Walker, Jack Daniels Whisky 4 cl 6<sup>50</sup>

Schwarzwälder Delta Gin 4cl  
mit Eis und Tonic Wasser 6<sup>50</sup>

Tasse Kaffee 2<sup>90</sup>

Espresso 2<sup>90</sup> / Doppelter Espresso 4<sup>90</sup>

Cappuccino 3<sup>60</sup>